



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France  
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com www.naudin-ferrand.com



## ECHÉZEUX GRAND CRU

RÉCOLTE 2004 - 1193 BOUTEILLES

*Cette parcelle située dans "les rouge du bas" nous donne un vin très charpenté.*

*En 2004, début Mai, un orage de grêle a emporté une partie de la récolte, sans toutefois blesser les pieds. Le raisin, cueilli tard (mûr et sain), fût vinifié entier, sans apport de sucre ni de soufre.*

*Elevé longtemps en fûts neufs, sur lie, le vin n'a subi ni pompage ni filtration : redressez la bouteille deux heures avant de servir, par précaution, et carafez éventuellement.*

*Il accompagnera un gibier ou un fromage affiné. Mais ne soyez pas trop pressé... Optimum : 2008-2012  
Claire Naudin*

VIN ROUGE  
ALC. 13% BY VOL.

RED WINE  
750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

Récolte : 2004 Couleur : Rouge

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir.	<b>SOL</b>	Argilo calcaire, sableux
<b>SUPERFICIE</b>	34 a 10 ca	<b>AGE de la VIGNE</b>	24 ans
<b>PRODUCTION</b>	99 caisses.	<b>RENDEMENT</b>	28 HL.HA <sup>-1</sup>
<b>SITUATION</b>	La parcelle « Les Rouges du Bas » est située au cœur du Grand Cru Echézeaux et bénéficie d'une très belle exposition, la pente étant forte à cet endroit. Le sol est moyennement profond (60 cm en bas et 1m20 eu haut de la parcelle) sur la dalle calcaire rose. L'enherbement et le travail manuel permettent de limiter l'érosion importante liée à la forte pente.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte le matin, à la fraîche, <b>tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage</b> à l'encuvage, <b>pas de chaptalisation</b> , fermentation en levures indigènes, cuvaison totale de 17 jours, avec très peu de pigeages. Pressurage rapide et léger, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité.		
<b>ELEVAGE</b>	Elevage en <b>fûts neufs</b> (100%) : chêne de l'Allier. FML à 100%, terminée en Avril 2005. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). <b>Pas de filtration.</b>		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	LE 24.05.2006, sous vide, par gravité, par nos soins.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	SO <sub>2</sub> libre : 20 mg.L <sup>-1</sup> SO <sub>2</sub> total : 40 mg.L <sup>-1</sup> CO <sub>2</sub> : 750 mg.L <sup>-1</sup> Acidité volatile : 065 mg.L <sup>-1</sup> .		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Très belle concentration pour le millésime : du gras et des tanins, un vin de garde. A servir autour de 17- 18°C, 4 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.		
<b>OPTIMUM</b>	<b>L'idéal serait d'attendre 2010 à 2012</b> (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>A vin de caractère, plats de caractère : un faisan lui conviendra, ou encore une gigole de chevreuil rôti, à moins de servir ce chevreuil en steak ! Bien sûr un beau morceau de sanglier sera parfait. A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat !</b>		